

Antipasti

CARPACCIO DI OSTRICA, MELONE BIANCO,
INSALATA DI FOGLIE DI STAGIONE E ARIA DI MARE
· EURO 24,00 ·

...BARBABIETOLA E CAPRINO...
· EURO 20,00 ·

TARTARE DI VITELLA GIOVANE PIEMONTESE, UOVA DI LUMACA,
PREZZEMOLO E CREMA INGLESE ALL'AGLIO DOLCE
· EURO 24,00 ·

TUORLO D'UOVO CROCCANTE, CREMA DI PATATE RATÈ
E SPEZZATINO TIEPIDO DI POLPO
· EURO 22,00 ·

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE,
CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA, MELA E BORRAGINE
· EURO 22,00 ·



Primi Piatti

RAVIOLI DEL PLIN, MELANZANA BRUCIATA,
"TRE LATTI" E SALSICCIA DI BRA
· EURO 22,00 ·

MINISTRA DI ORTICA, SCAMPI E NOCCIOLE PIEMONTESI
· EURO 20,00 ·

INSALATA FREDDA DI PASTA,
SPAGHETTI "MONOGRANO FELICETTI",
CRUDO DI ROSSO DI MAZARA, YUZU E CAVIALE
· EURO 28,00 ·

ORECCHIETTA "SETTE EFFE", ZUCCHINA TROMBETTA
E TROTA SALMONATA IN CARPIONE
· EURO 22,00 ·

RISOTTO CARNAROLI "GRAN RISERVA GALLO",
LUMACHE DI CHERASCO, FAVE E PECORINO, OLIO MENTA E GRANA
· EURO 24,00 ·

I Pesci

ASTICE TIEPIDO ALLA CATALANA, VERDURE GLASSATE
E SALSA ALL'ACETO DI BAROLO INVECCHIATO DI CESARE GIACCONE
· EURO 28,00 ·

SOGLIOLA, VIOLETTO DI ALBENGA,
ALI DI POLLO CROCCANTI E SALSA AL MUSCAT
· EURO 24,00 ·

BACCALÀ CONFIT, PATATA, LATTUGA E LEGGERA "BAGNA CAUDA"
· EURO 24,00 ·



Le Carni

SUPREMA DI PICCIONA ARROSTITA, SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA
COSCETTA CROCCANTE, PESCA BIANCA E SALSA ALL'AMERICANO
· EURO 30,00 ·

LOMBO DI AGNELLO E LA SUA PANCIA,
AGLIO NERO E RAGÙ DI PISELLI, EDAMAME E TIMO
· EURO 26,00 ·

POLLO DI BRESSE ALLA "MARENGO"
· EURO 24,00 ·



SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO,
NAZIONALI ED ESTERI
· EURO 18,00 ·



I Dessert

TIRAMISÙ DEL "CARIGNANO"

FRAGOLA, LIMONE, BASILICO E MOSCATO

CHEESECAKE ALL'ANANAS E CAMOMILLA, GELATO AL ROSMARINO

GIANDUIA, BANANA, BURRO DI ARACHIDI E LIME

...RICORDO DI UNA PESCA D'INFANZIA...

· EURO 12,00 ·



GELATI E SORBETTI
· EURO 8,00 ·

Menu' Degustazione

45°3'56"N 7°41'3"E

Menù Degustazione - 5 Portate

IL BENVENUTO DEL CARIGNANO



TUORLO D'UOVO CROCCANTE, CREMA DI PATATE RATÈ
E SPEZZATINO TIEPIDO DI POLPO



RAVIOLI DEL PLIN, MELANZANA BRUCIATA,
"TRE LATTI" E SALSICCIA DI BRA



LOMBO DI AGNELLO E LA SUA PANCIA,
AGLIO NERO E RAGÙ DI PISELLI EDAMAME E TIMO



TIRAMISÙ DEL "CARIGNANO"

· EURO 70,00 ·



"MANI LIBERE"

Menù Degustazione - 7 Portate

· EURO 85,00 ·



· VINI IN ABBINAMENTO ·

4 CALICI

· EURO 30,00 ·

5 CALICI

· EURO 40,00 ·

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO SERVITI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Nelle nostre preparazioni con riferimento all'estratto reg. (CE) 1169/11 relativo agli allergeni è possibile la presenza di tracce di: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio e loro prodotti, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg, lupini, molluschi.

Il pesce, servito crudo, subisce un trattamento termico per ragioni di sicurezza alimentare estratto reg. (CE) 853/04. Per motivi logistici e di igiene alcuni ingredienti o pietanze potrebbero aver subito trattamenti termici.

Si prega di comunicare al personale in Sala eventuali intolleranze alimentari. Il ns. personale sarà lieto di indicarvi gli ingredienti da noi utilizzati.